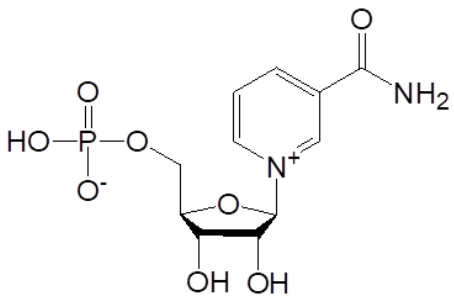


<h1 style="margin: 0;">β-NMN</h1> <p style="margin: 0;">(ベータ ニコチンアミドモノヌクレオチド)</p> <h2 style="margin: 0;">-健康機能食品素材-</h2>	伸栄商事株式会社 東京都港区新橋 2-12-11 新橋 27MT ビル
	TEL： 03-5157-2821 FAX： 03-5157-2827

β-NMN (β-Nicotinamide Mononucleotide) は、生体中に存在する補酵素「NAD+」の中間代謝物であり、光学異性体としてα、βの2種類が存在しています。生体内で生成されますが、加齢に伴いNMN生成能力が低下すると、NAD+の生成が減少して、「細胞核の損傷」や「ミトコンドリアの活性低下」を引き起こすと考えられています。また、抗老化や寿命の抑制に関わる“サーチュイン”と呼ばれる因子を活性化させ、若返りや抗老化が期待できるといわれています。野菜やフルーツ（特に枝豆やアボガド、ブロッコリー、納豆、トマト）、肉の赤身、牛乳などに微量含まれていますが、食事だけでカバーするのは難しいのが実情です。また、2020年3月の食薬区分改正で非医薬品リストに追加され、国内の市場で注目を集めている成分です。

弊社は、NMNの食品素材としての国内販売許可を取得し、中国・洛阳华荣生物技术有限公司等からの輸入販売を開始しました。NMNは生体内に存在する物質ですが、加齢とともに体内での合成力が低下するため、外部から補給することでエイジングケア効果が期待されています。(化学工業日報；2020年11月9日号参照)

β-NMN (β-Nicotinamide Mononucleotide)：健康機能食品素材	
	CAS No. 1094-61-7 (補酵素 NAD の代謝物) 外見：結晶性粉末 色：White to off-white 保存：乾燥した冷暗所にて保管 (-5~5℃) 純度：≧98.5% 水分：≦3.0% pH (100mg/ml)：2.0~4.0 重金属：≦10ppm グルコースから培養によって生産されます。 その他、お問い合わせください。
参考資料： <ul style="list-style-type: none"> • Junichiro Irie et al, Endocrine Journal, <u>67(2)</u>, 153-160 (2020) • Hassina M et al, PLoS One. 2017; 12(12): e0186459 • NAD+生物学研究の最前線-NMN と NR の重要性と可能性, 実験化学 2017;35(20): 109-114 • https://project.nikkeibp.co.jp/behealth/atcl/feature/00043/090800005/ 	